



Zona di Produzione: Randazzo e Biancavilla (CT),
550-750m s.l.m.

Uve: 60% Carricante - 40% Catarratto

Suolo: Sabbia e roccia vulcanica

Sistema di Allevamento: Spalliera e alberello

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e vinificate separatamente.

La fermentazione alcolica del carricante avviene in acciaio a temperatura controllata per 12 giorni circa.

Le uve del catarratto, invece, sono raffreddate a 6 °C e lasciate a macerare in pressa per 4 ore. Successivamente il mosto appena pressato viene lasciato stabulare per 24 ore alla temperatura di 8°C.

Dopo questa fase si innesca la fermentazione alcolica che dura circa 14 giorni alla temperatura di 12°C.

Gradazione Alcolica: 13%

Enologo: Vito Giovinco



Vino giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo intenso e leggermente aromatico di fiori bianchi, erbe e pietra focaia. All'assaggio è elegante e minerale e mostra equilibrio tra freschezza e densità. Il finale è sapido, vivace e persistente.



Ottimo come aperitivo. Si abbina bene col pesce, sia crudo che cotto ed è eccellente anche con carni bianche e frutta fresca. **Servire a 8 - 10 °C.**